

# Glasnudeln, Garnelen und Frühlingsrollen mit Chili-Soße

## Für zwei Personen

### Für den Glasnudelsalat:

200 g Glasnudeln	1 große Karotte	1 Paprika
1 rote Chilischote	1 Frühlingszwiebel	100 g Mungbohnen sprossen
2 cm Ingwer	1 kleine weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
300 ml Hühnerfond	2 EL dunkle Sojasauce	2 EL Oystersauce
2 EL Fischsauce	1 EL Zucker	½ Bund Koriander
Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnelen:

6 große Garnelen	1 Zitrone	2 Stängel Zitronengras
3 Knoblauchzehen	2 rote Chilischoten	4 EL Reiswein
1 EL Zucker	100 g Mehl	Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Frühlingsrollen:

6 Blätter Frühlingsrollenpapier	200 g gemischtes Hackfleisch	1 Karotte
1 Paprika	1 Frühlingszwiebel	50 g Mungbohnen sprossen
50 g Mais	50 g TK-Erb sen	100 ml Hühnerfond
2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote	1 Ingwerknolle
2 Kaffir Limettenblätter	Erdnussöl	Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Sweet Chili Sauce:

2 rote Chilischoten	1 TL Meersalz	80 g Zucker
60 ml Reiss essig	1 Knoblauchzehe	1 EL Speisestärke

### Für den Glasnudelsalat:

Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen und mit einer Schere zerschneiden.

Karotte schälen und in Streifen schneiden. Paprika halbieren, von den Scheidewänden und Kernen befreien und in Streifen schneiden. Chili klein hacken. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und klein schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein schneiden.

Wok mit Öl erhitzen und Zwiebeln, Ingwer und Chili darin scharf anbraten.

Knoblauch hinzufügen. Nach und nach Karotten, Paprika und Mungbohnen sprossen hineingeben. Zucker einstreuen und etwas karamellisieren lassen. Mit Hühnerfond ablöschen und dunkle Sojasauce zusammen mit der Oystersauce eingießen. Die eingeweichten Nudeln hinzufügen und die Flüssigkeit aufsaugen lassen. Mit Fischsauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Glasnudelsalat mit Koriander dekorieren.

### Für die Garnelen:

Schale von der Zitrone abreiben, anschließend halbieren und Saft auspressen. Garnelen abrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne stark erhitzen und Garnelen darin anbraten und gleich wieder rausnehmen. Knoblauch abziehen und halbieren. Zitronengrad andrücken. Chilischoten klein schneiden. Im Öl der Garnelen die Zitronenschale, Zitronengras, Knoblauch und Chili anschwitzen. Zucker einstreuen und karamellisieren lassen, anschließend mit Reiswein ablöschen. Kurz abkühlen lassen, danach Garnelen in dem Sud ziehen lassen.

### Für die Frühlingsrollen:

Hackfleisch in einer Pfanne in Öl anbraten bis sämtliche Flüssigkeit verdunstet ist. Chili klein schneiden, Ingwer und Knoblauch schälen und fein reiben, hinzugeben und weiterbraten. Früh-

lingszwiebel von der Wurzel befreien und klein schneiden. Paprika halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und klein schneiden. Karotte schälen und klein schneiden. Karotten, Frühlingszwiebel, Paprika Mais und Erbsen in die Pfanne geben und weiterbraten. Mit Hühnerfond ablöschen und Limettenblätter dazugeben. Mungobohnensprossen hinzufügen, etwas kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdnussöl in einer Fritteuse erhitzen. Die Füllung nun in ein Sieb geben und die Flüssigkeit abtropfen lassen. Sobald die Füllung etwas abgekühlt ist, diese im Frühlingsrollenpapier einwickeln und im heißen Fett frittieren.

**Für die Sweet Chili Sauce:**

Alle Zutaten bis auf die Stärke mit 60 ml Wasser in einen Mixer geben und bis zur gewünschten Konsistenz in grobe Stücke zerkleinern. In einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und auf kleiner Flamme für etwa 3 Minuten köcheln.

Die Stärke mit 2 EL Wasser anrühren und in die Sauce rühren, für eine Minute mitköcheln lassen, bis die Sauce eindickt.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jennifer Rauser am 01. März 2021